ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора

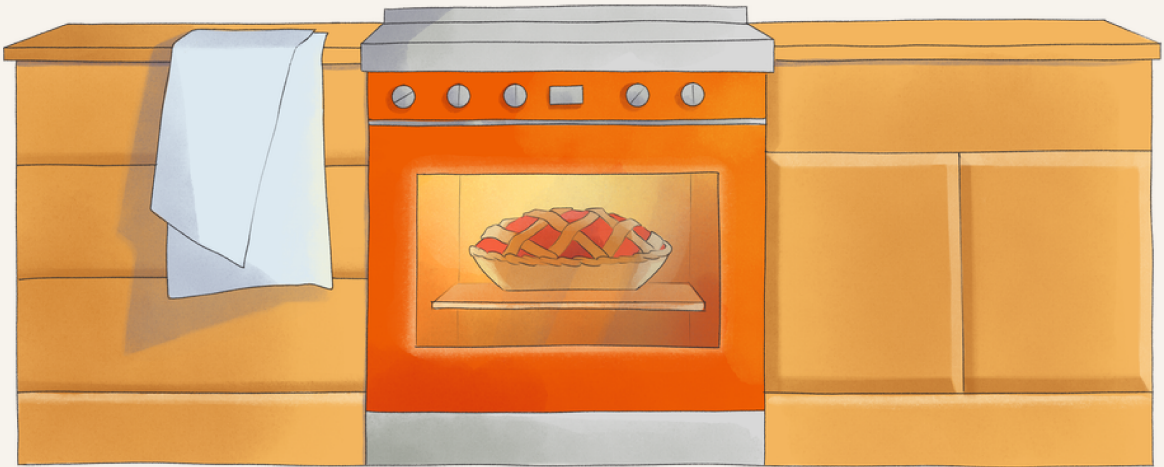
Гигиена кухни:

7 правил



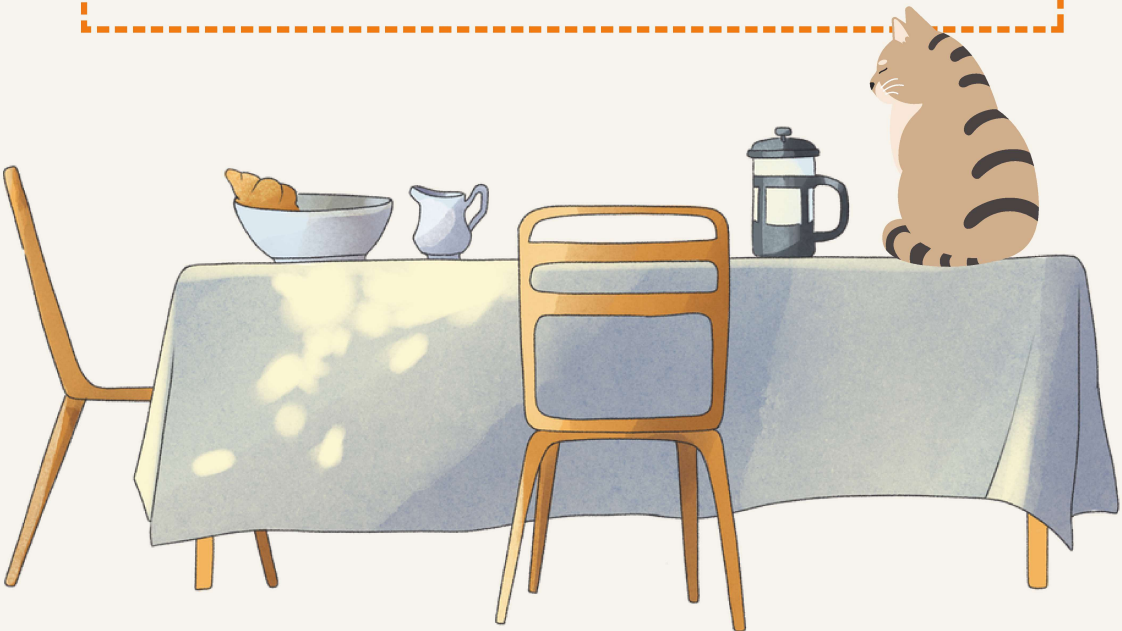
Правило №1

Мойте руки с мылом
перед приготовлением
пищи



Правило №2

Поддерживайте чистоту стола, ограничьте доступ домашних животных к поверхностям



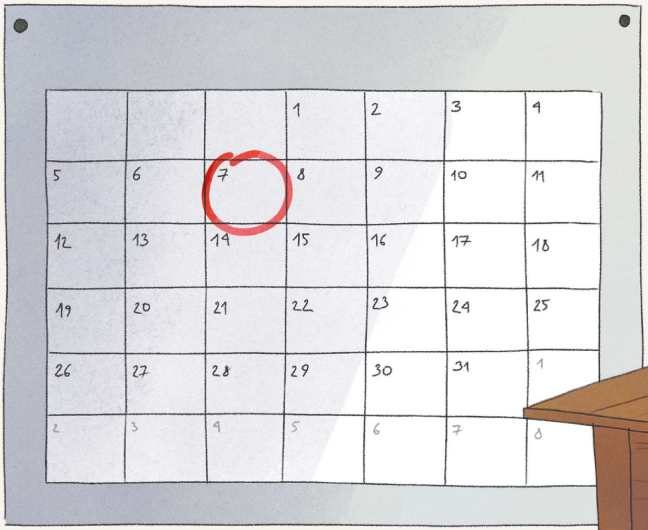
Правило №3

Выделите отдельные разделочные доски: для сырого мяса, овощей и фруктов, готовых продуктов



Правило №4

Регулярно меняйте губку для мытья посуды (не реже 1 раза в неделю)





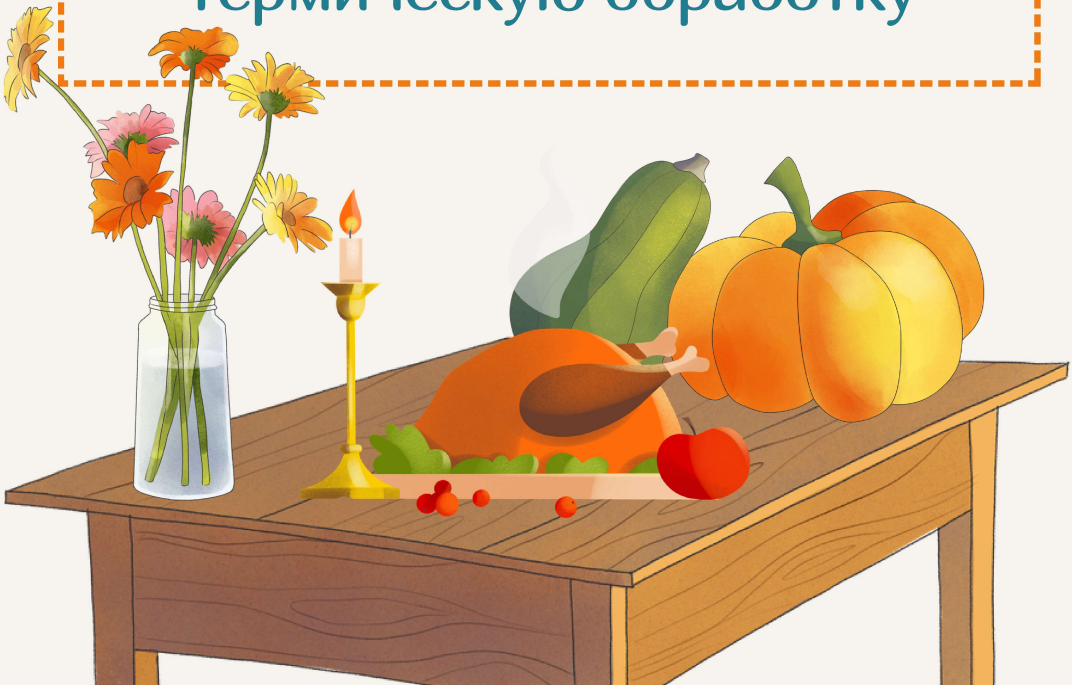
Правило №5

После приготовления пищи вымойте посуду, кухонные принадлежности, раковину



Правило №6

Не храните в открытом виде готовые блюда рядом с продуктами, не прошедшими термическую обработку



Правило №7

Регулярно выносите мусор, не допускайте его накопления



Присоединяйтесь!

#ВсемСанПросвет

сайт ЦГОН

Telegram

ВКонтакте

Макс

